# LIVRE DE CUISINE

# "PURITAS"

Publié par

**PURITAS LIMITÉE**

**L. A. MOISAN, Président et Dir.-Gérant**

**QUEBEC ET MONTREAL**

# AVIS IMPORTANT

---

**Dans les recettes où la Poudre à Pâte est employée, ayez toujours le soin en faisant le mélange d'employer de l'eau froide ou du lait froid, et de placer la pâte dans un endroit frais avant de la mettre au fourneau.**

PURITAS

SCEAU DE LA QUALITE

ABSOLUMENT PURE

"RIEN DE MEILLEUR"

PURITAS

*Résultats assurés.*

# Les Fameuses Recettes de Cuisine
# "PURITAS"

LES RECETTES contenues dans ce petit Livre de Cuisine seront certainement appréciées par les Maîtresses de Maison; elles représentent le savoir-faire des meilleures cuisinières. Elles sont faciles à préparer.

Elles rendront de grands services aux cuisinières expérimentées parce qu'elles leur serviront d'aide-mémoire. L'oubli, parfois, d'un assaisonnement peut gâter un plat favori. Avec notre guide en main, il n'est pas possible de commettre d'oubli.

Les **Produits Puritas** qui entrent dans la confection de ces recettes se recommandent par leur absolue pureté, ils contiennent les meilleurs ingrédients, strictement conformes aux exigences de l'hygiène.

Nous dédions respectueusement ces recettes aux amateurs de bonne cuisine, confiants dans leur excellence.

**"PURITAS" LIMITEE**
**Québec-Montréal**

---

## COUPONS-PRIMES

Tous les **Produits Puritas** sont empaquetés avec Coupons-Primes.

Conservez-les, ils ont de la valeur.

Notre Catalogue de Primes est adressé gratuitement à toute personne qui nous en fait la demande en nous donnant le nom de son épicier.

**"PURITAS" LIMITEE**

**77, rue St-Dominique, Québec. Phone 4681**

# LES FAMEUSES RECETTES DE CUISINE "PURITAS"

**Tout ce que vous mangez doit être de la meilleure qualité. Les Produits "PURITAS" sont garantis les meilleurs qui existent en leur genre pour l'usage domestique et ils sont absolument purs.**

## PAIN, CREPES, MUFFINS, GATEAUX

**PAINS "PURITAS".**—A une pinte de Farine ajoutez 3 cuillerées à thé rases de **Poudre à Pâte Puritas,** une demi-tasse de saindoux ou du beurre dessalé, une demi-cuillerée à thé de sel. Ajoutez-y peu à peu du lait ou de l'eau en quantité suffisante pour faire une pâte lisse. Laissez reposer un quart d'heure, puis mettez en moules, laisser lever et enfournez.

**PETIT PAIN DU DEJEUNER.** — Mélangez ensemble une pinte de belle farine, une bonne pincée de sel, 2 cuillerées de **Poudre à Pâte "Puritas"**, sassez bien le tout. Incorporez au mélange un oeuf frais que vous battez à la fourchette, une bonne cuillerée à soupe de beurre non salé, versez peu à peu, en travaillant la pâte, environ deux tasses de lait doux. Roulez votre pâte, formez des petits pains que vous beurrez à l'aide d'une plume trempée dans du beurre fondu avant de replier la pâte sur elle-même. Posez sur des plaques beurrées et faites cuire vivement.

**PAIN AUX CORINTHES.**—Versez dans votre sas à farine une pinte de belle farine, une demi cuillerée à thé de sel fin, 1½ cuillerées à table de **Poudre à Pâte " Puritas "**, une bonne pincée de sucre en poudre, sassez deux fois. Versez peu à peu environ une chopine d'eau pour faire une pâte consistante, deux oeufs que vous brassez et incorporez à la pâte, une tasse comble de raisins de Corinthe, une tasse rase de sucre, une tasse de graisse de panne. Graissez un moule à pain, versez votre mélange. Cuisez à four doux pendant une heure.

**PETITS PAINS CHAUDS.**—Mettez deux petites cuillerées de **Poudre à Pâte "Puritas"** pour chaque pinte de farine bien tamisée, mélangez bien le tout en passant au tamis et ajoutez une cuillerée à soupe de saindoux. Faites une pâte molle avec du lait frais ou de l'eau froide et mettez dans un four chaud.

**CREPES, MUFFINS, GAUFRES.** — Faites une pâte à crêpe ordinaire à laquelle vous ajouterez deux oeufs bien battus et deux cuillerées de **Poudre à Pâte "Puritas"** pour chaque pinte de farine.

**MUFFINS AU MIEL ET AUX NOIX.** — Sassez ensemble une tasse de farine, une demi-cuillerée à thé de **Soda à Pâte "Puritas"**, le quart d'une cuillerée à thé de sel. Ajoutez une cuillerée à table de beurre fondu, une demi tasse de miel, une tasse et demie de lait, les trois quarts d'une tasse de noix de Grenoble hachées fin. Mélangez le tout.

Versez le mélange dans les petits moules à biscuits et faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes. La quantité de matériel ci-dessus donnera de 20 à 30 muffins.

**BABA.**—Prendre une pinte de farine, deux cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, un tiers de livre de beurre, 3 onces de sucre, un peu de rhum. Travailler le tout ensemble. Incorporer une once de raisin de Corinthe, une once de raisin de Smyrne. Moulez dans de petits moules. Laissez monter un peu. Cuire lentement pendant 15 à 20 minutes.

**GATEAU AU CAFE.** — Mettez en crème une demi-livre de beurre, ajoutez graduellement deux tasses de sucre, quatre oeufs battus, 1 tasse de café noir très fort, trois tasses et trois quarts de farine tamisée avec cinq cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, une demi-cuillerée de clou, muscade, allspice, une cuillerée à thé de Cannelle de Ceylan moulue, un quart de tasse de raisins de Corinthe, même quantité de raisin de Malaga haché, un quart tasse écorce de citron confite, un demi-verre à vin de Cognac. Faites une pâte du tout et versez-la dans deux moules préalablement beurrés.

**GATEAU VANILLE.**—Tournez en crême une demi-tasse de beurre et une tasse de sucre; incorporez-y ensuite une demi-tasse de lait, une tasse et demie de belle farine avec laquelle vous aurez d'abord mélangé une cuillerée à thé de

dre à Pâte "Puritas"**, les jaunes de 3 oeufs aromatisés avec 25 à 30 gouttes d'essence de vanille; battez bien le mélange, incorporez les blancs d'oeufs battus, versez la pâte dans un moule à biscuits; faire cuire 25 à 30 minutes à four modéré. Glacez au sucre blanc.

**GATEAU DE SAVOIE.**—Prenez 5 oeufs; séparez avec beaucoup de soin les jaunes d'avec les blancs; mettez les jaunes dans une terrine avec ½ livre de sucre que vous avez bien frotté sur le zeste d'un citron avant de la mettre en poudre; battez bien le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux; ajoutez-y un quart de livre de farine; 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, battez de nouveau. Fouetez à part les cinq blancs d'oeufs en neige très ferme; mélangez-les avec l'autre mélange qui se trouve dans l'autre terrine, peu à peu et en soulevant la pâte avec la cuillère sans la battre. Mettez cette pâte dans un moule que vous avez eu soin de beurrer et de chauffer à l'avance; ne l'emplissez qu'à moitié. Faites cuire à feu, pas trop vif, une heure environ. Lorsque votre gâteau est d'une belle couleur dorée, et que vous sentez qu'il a acquis la fermeté convenable, retirez-le du four; laissez-le refroidir et ôtez du moule. Remettez-le un instant au four pour lui donner plus de fermeté.

**GATEAU AU PROMPT TAPIOCA "PURITAS".**—Faites bouillir le lait, ajouter le **Prompt Tapioca "Puritas"**, remuez et faites une bouillie bien épaisse; la sucrer, la parfumer d'eau de fleur d'oranger, quand elle est cuite, y mélanger un oeuf dont on aura préalablement battu le blanc en neige, et verser dans un moule enduit de caramel.

**GATEAU-BRIOCHE ALSACIEN.** — Délayez la valeur d'un bol de farine avec un verre de lait tiède dans lequel vous avez fait amollir gros comme une pomme de beurre; ajoutez trois oeufs, deux cuillerées de sucre en poudre, une pincée de sel, une poignée de raisins secs, Malaga, Smyrne ou Corinthe, et deux cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la terrine; remplissez-en aux trois quarts un moule beurré, de préférence en terre, et laissez lever dans le coin du fourneau. Faites cuire une heure au four doux.

Quelques personnes saupoudrent le moul[...] chapelure ou d'amandes épluchées et coupé[...] filets avant d'y verser la pâte.

**GATEAU DE MAIS.**—1 tasse de lait, 1 tasse de farine, 1 tasse de cornmeal, 1 oeuf, un quart de tasse de sucre, 1½ cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, un peu de sel, un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf.

**GATEAU EAGLE.**—1 tasse de sucre brun, ½ tasse de beurre, 1 tasse de lait sûr, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé (chaque) de **Soda "Puritas"** et de canelle, ½ cuillerée à thé de clous de girofle, ½ cuillerée à thé de muscade, 1 tasse de raisins, 2 tasses de farine.

**GATEAU EPONGE.** — 4 oeufs battus séparément, 1 tasse de farine, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Parfumez à l'essence.

**GATEAU AU CARAMEL.**—1 cuillerée à soupe de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs, ½ tasse de lait, 1½ tasse de farine, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**.

**GARNITURE POUR GATEAU CARAMEL.** — 2 tasses de sucre brun, 2 tiers de tasse de lait, faites bouillir 13 minutes, ajoutez du beurre de la grosseur d'un petit oeuf et une cuillerée à thé de vanille. Quand cuit à point, remuez jusqu'à épaisseur suffisante pour étendre.

**GATEAU DE NOCES BLANC.** — 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, les blancs de huit (8) oeufs, 1 livre de citron tranché mince, 1 livre d'amandes blanches et hachées fin, 1 noix de coco fraîche de moyenne grandeur, rapée, 1 verre à vin de vin blanc.

Crêmer ensemble et complètement le beurre et les oeufs. Ajoutez le lait ainsi que la **Poudre à Pâte "Puritas"** et la farine tamisée trois fois ensemble. Remuez bien pour mélanger. En dernier lieu ajoutez les blancs des oeufs battus épais et le vin. Repliez légèrement et cuisez à four modéré. Quand il est froid, glacez fortement avec un glaçage composé de sucre de confiseur, et de blanc d'oeuf.

**GATEAU BLANC.**—1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, les blancs de 5 oeufs.

**GATEAU AU CORN STARCH.**—1 tasse de sucre, 1 tiers de tasse de beurre, ½ tasse de Corn Starch, 1 tasse de farine, 1½ cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Tamisez ensemble la farine et le Corn Starch 2 ou 3 fois. Les blancs de 3 oeufs battus épais. Essence. La rose est bonne.

**GATEAU MARBRE, Clair.**—1 tasse de sucre blanc, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait, 2 tasses de farine avec 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Les blancs de 3 oeufs.

**FONC.**—½ tasse de sucre brun, ½ tasse de beurre, ½ tasse de mélaisse, un quart de tasse de lait, ½ noix muscade, 1 cuillerée à thé canelle, ½ allspice.

**GATEAU EXCELLENT.** — 2 tasses de sucre brun, 1 tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé (de chaque) de **Soda "Puritas"**, macis, clous de girofle, gingembre et un peu de sel dans 4 tasses de farine, 1 tasse (de chaque) raisins, corinthe et citron.

**GATEAU A FRUIT.**—2 tasses de sucre brun, 1 tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé (de chaque) de **Soda "Puritas"**, macis, clous de girofle, canelle, gingembre, et un peu de sel, dans 4 tasses de farine, 1 tasse (de chaque) raisins, corinthe et citron.

---




**La Poudre par excellence. La seule du genre fabriquée dans la Province de Québec.**

**Qualité d'abord, Qualité toujours !**

---

**GATEAU UNI.**—1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 oeufs, ½ tasse de lait ou eau, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** et un peu de muscade.

**GATEAU EPONGE.**—Trois quarts tasse ou 1 petite tasse de sucre blanc, 3 oeufs, essence, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, 3 cuillerées à soupe d'eau chaude. Ajoutez de la vanille et de l'eau chaude aux oeufs et au sucre.

**GATEAU DES ANGES AU COCO.**—2 tasses de sucre en poudre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, les blancs de huit oeufs, ½ tasse de lait. Parfumez très légèrement à l'amande douce. Cuisez dans des moules à gâteaux de gelée. Enduisez le dessus de glaçage, puis le dessous. Laissez sécher et arrosez de noix de coco râpée. Glacez bien dessus et sur les côtés et saupoudrez de coco.

**GATEAU AUX FRUITS BON MARCHE.** — 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 oeufs, 1 tasse de crême sûre, 1 cuillerée à thé de **Soda "Puritas"**, 1 cuillerée à soupe de clous moulus, 1 cuillerée à soupe de canelle, ½ de muscade râpée, 2 tasses de raisins et citron. Farine pour faire une pâte assez épaisse.

**POUND CAKE (de Susie).**—1 livre de beurre, 1 livre de sucre, 1 livre de farine, 10 oeufs battus séparément, ½ livre de figues ou raisins, ou amandes. Cuisez au four une heure et quart environ.

**LAYER CAKE (de Susie).**—½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs, ½ tasse de lait, 2 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**.

**GATEAUX DE FARINE D'AVOINE.**—1½ tasse de farine d'avoine, 1½ tasse de farine, ½ cuillerée à thé de **Soda "Puritas"**, ½ tasse shortening (beurre et saindoux), un quart de tasse de sucre. Assez d'eau pour mélanger. Roulez très mince, coupez avec un couteau à biscuit et cuisez au four.

**GATEAU AU CHOCOLAT.**—1 tasse de chocolat râpé, ½ tasse de lait doux, ¾ tasse de sucre brun, 1 jaune d'oeuf, 1 cuillerée à thé de vanille. Cuisez lentement comme une crême, refroidissez, puis ajoutez: ½ tasse de beurre, 1

se de sucre brun, 2 oeufs, ½ tasse de lait, 2 sses de farine dans lesquelles on tamise 1 cuillerée à thé de **Soda "Puritas"**. Cuisez à four modéré.

**GATEAU DE FRUITS.**—½ livre de raisins, trois quarts de livre de corinthe, 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre battus en crème ensemble, 4 oeufs, ½ tasse de lait doux, 3 tasses de farine, ½ livre de citron, 1 cuillerée à thé de canelle, macis et muscade, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Cuisez lentement au four deux heures environ.

**GATEAU AU CHOCOLAT.**—1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 oeufs, ½ tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de **Soda "Puritas"**, 1 section de chocolat Baker, 1 forte tasse de farine.

**GATEAU DE THE.** — ½ tasse de beurre, 3 tasses de farine, 3 oeufs, 1 tasse de corinthe, ½ tasse de sucre, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, trois quarts d'une tasse de lait. Mettez au four dans une lèche-frite longue. Séparez et beurrez. Coupez en carrés.

**GATEAU A LA CREME.**—1 tasse de sucre, 3 cuillerées à dessert de beurre fondu, 3 oeufs légèrement battus, 4 cuillerées à dessert d'eau bouillante (pour finir), 1 tasse de farine tamisée deux fois, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**.

**GARNITURE.**—1 chopine de lait, 1 oeuf, un morceau de beurre, 1 cuillerée à dessert de Corn Starch, 1 cuillerée à thé de vanille, 1½ cuillerée à thé de sucre.

**GATEAU AUX DATTES.**—2 tasses de farine d'avoine roulée, 2½ tasses de farine, 1 tasse de sucre brun, ½ tasse de beurre, ½ tasse de saindoux, ½ tasse de lait, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Roulez, cuisez et mettez le mélange au milieu.

**MELANGE.**—1 livre de dattes, 1 tasse de sucre brun, 1 tasse d'eau chaude, cuisez bien et mettez entre les gâteaux.

**GATEAU AUX FRAMBOISES.** — 2 oeufs, 1 tasse de sucre, trois quarts d'une tasse de beurre, 2 cuillerées à soupe de lait sûr, 1 tasse de framboises en boîte, 2 tasses de farine, ½ cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** dissoute dans du lait, ½ muscade.

**GATEAU MARBRE.**—1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 1½ cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, les blancs de trois oeufs. Pour la partie foncée de même que pour la partie blanche, employez les jaunes des oeufs et un oeuf entier, une cuillerée à thé (de chaque), canelle et clous de girofle.

**BISCUITS "GINGER SNAPS".** — 1 tasse de sucre, 1 tasse de melasse, 1 tasse de beurre ou de saindoux, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de **Soda "Puritas"**, ½ tasse d'eau chaude, sel, 5½ tasses de farine. Roulez aussi mou que possible.

**BRIOCHE ESPAGNOLE.**—1½ tasse de sucre brun, trois quarts d'une tasse de beurre, 3 oeufs 1 tasse de lait, 2 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, 1 cuillerée à soupe de cannelle, 1 cuillerée à thé de gingembre, ½noix muscade. Glaçage ordinaire.

**MACARONS AU GRUAU.**—1 cuillerée à soupe de beurre, 1 tasse de sucre blanc, 2 oeufs, 2 tasses de farine d'avoine roulée, ½ cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, 1 cuillerée à thé de vanille.

Mêlez ensemble le beurre, le sucre, la farine d'avoine roulée, le sel et la **Poudre à Pâte "Puritas"**, puis versez les oeufs non battus. Ajoutez la vanille. Versez la grosseur d'une noisette du mélange dans les moules beurrés et cuisez.

**BOSTON COOKIES.**—1 tasse de beurre, 1½ tasse de sucre, 3 oeufs, 1 cuillerée à thé de **Soda " Puritas "**, dissous dans 1 ½ cuillerée à soupe d'eau chaude, trois tasses et quart de farine, ½ cuillerée à soupe de sel, 1 cuillerée à thé de cannelle, 1 tasse de noix hachés (noix de hickory ou de Grenoble), ½ tasse de Corinthe, ½ tasse de raisins, (épépinés ou hachés).

Faites crêmer le beurre et le sucre, ajoutez graduellement les oeufs bien battus. Ajoutez le **Soda "Puritas"** dissous dans l'eau, moitié de la farine mélangée et tamisée avec le sel et la cannelle. Puis ajoutez noix et fruits et le reste de la farine. Versez par cuillerées en les séparant d'un pouce les unes des autres sur un papier beuréé dans une lèche-frite et cuisez à four modéré.

BEIGNES.—Faites crêmer ½ tasse de beurre [avec] 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, 2 oeufs fouettés légers, 1 cuillerée à thé (de chaque), muscade et cannelle, assez de farine pour faire une pâte molle, environ 2 tasses, 1 forte cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Ne chauffez pas le saindoux trop rapidement d'abord avant de le faire frire.

**COOKIES.**—1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 1 oeuf, ½ tasse de lait, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Farine nécessaire pour la pâte.

**BEIGNES.**—1 tasse de sucre, 2 oeufs, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de saindoux fondu, 1 cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** dans de la farine en quantité voulue pour la pâte.

**BOULES DE NEIGE.**—½ cuilleerée de beurre, 2 tasses et quart de farine, 1 tasse de sucre, 3½ cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, ½ tasse de lait, les blancs de 4 oeufs, battez le beurre en crême, ajoutez le sucre graduellement le lait et la farine, mélangés et tamisés, avec la **Poudre à Pâte "Puritas"**, puis ajoutez les blancs d'oeufs battus épais, faite cuire 35 minutes dans des tasses beurrées, servez avec une sauce au chocolat. (Excellent).

**GALETTE DE FARINE D'AVOINE.**—½ tasse de beurre, ½ tasse de saindoux, 1 tasse de sucre brun, 2 tasses de farine d'avoine, 3 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, ½ tasse de lait, roulez mince et cuisez.

**GARNITURE DE RAISINS.**—1 tasse à thé de sucre et un peu d'eau, bouillis ensemble jusqu'à ce qu'il devienne cassant quand on en verse quelques gouttes dans l'eau froide. Retirez du feu et versez-y en remuant le blanc bien battu d'un oeuf. Ajoutez-y 1 tasse de raisins épépinés hachés fin, ou de dattes, des figues ou des noix.

**GARNITURE DE BANANE.** — Hachez deux bananes avec un peu de sucre en poudre et du jus de citron.

**GLACAGE A L'ORANGE.**—1 livre de sucre à glacer, le jus d'un citron, le jus et l'écorce râpée d'une orange.

**BISCUITS.**—1 pinte de farine, un peu de sel, 2 cuillerées à dessert combles de **Poudre à Pâte "Puritas"**, un peu moins de beurre que la gros-

seur d'un oeuf. Mêlez bien le tout ensemble, ajoutez assez de lait doux pour faire le biscuit. Ne roulez pas, mais versez dans un moule beurré chaud, cuisez à four chaud.

**POUDING AUX ATOCAS.**—Tournez en crême une demi-tasse de beurre, incorporez-y une tasse de sucre, trois oeufs battus, trois tasses et demie de farine tamisée au préalable avec 1 et quart cuillerée à table de **Poudre à Pâte "Puritas"**, une demi-tasse de lait. Lorsque vous aurez fait votre pâte, incorporez deux tasses d'atocas. Faites cuire trois heures à la vapeur ou trois quarts d'heure au four. Servez ce pouding avec de la crême douce.

**POUDING AU TAPIOCA.**—A une demi-tasse de **Prompt Tapioca "Puritas"**, ajoutez même quantité de sucre, couvrez d'une chopine et demie d'eau en ébullition, faites cuire jusqu'à transparence du Tapioca. Ajoutez confitures de fraises environ 1 tasse et demi, mélangez. Versez le tout dans un moule et faites prendre au froid ou sur la glace.

Vous obtiendrez ainsi un entremets très nutritif ou un dessert qui sera très apprécié par tout le monde.

**POUDING AUX FIGUES.**—1 tasse de suif, ½ livre de figues coupées fin, 2 tasses de miettes de pain, 1 tasse de farine, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, ½ tasse de sucre brun, 1 oeuf, 1 tasse de lait. Cuire à la vapeur pendant 3 heures.

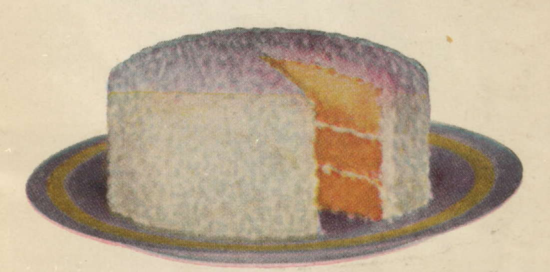
**POUDING AUX FRUITS (Cuit à la vapeur).**—1 chopine de farine, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, une pincée de sel. Faites-en une pâte molle avec du lait. Mettez dans des

# "PURITAS"

## POUDRE À PÂTE



Gâteau glacé au chocolat

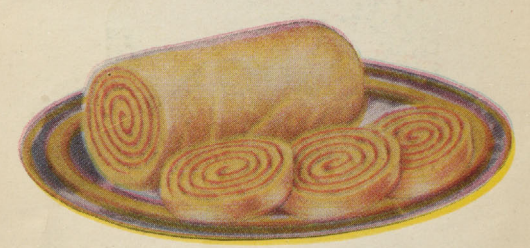


Gâteau au coco

## RÉSULTATS ASSURÉS

# "PURITAS"

# POUDRE À PÂTE



Gâteau éponge avec confiture



Pains chauds

# RÉSULTATS ASSURÉS

ses bien beurrées une cuillerée de pâte puis ... de fruits, puis une autre de pâte. Faites cuire à la vapeur.

**POUDING AUX BLUETS (Bouilli).**—Battez 2 oeufs légèrement et versez en remuant une tasse de lait, puis tamisez assez de farine pour faire une pâte de même épaisseur que pour les crêpes. Mettez dans la farine 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas".** Beurrez un moule et mettez une couche de pâte au fond, puis une couche de bluets et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit aux trois quarts plein. Couvrez hermétiquement et faites bouillir 1 heure.

**POUDING AUX MURES (Cuit à la vapeur).**—Faites tremper 2 tasses de miettes de pain rassis dans 2 tasses de lait. Ajoutez un peu de sel et 3 oeufs bien battus et 1½ tasse de farine tamisée, ½ cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, 1½ chopine de mûres. Mettez dans un plat à pouding beurré et faites cuire à la vapeur pendant 2 heures. Servez avec une sauce riche.

**POUDING AUX POMMES AVEC RIZ.** — 6 pommes aigres, 1 tasse de riz, bouilli froid, 1 chopine de lait, 1 tasse de sucre, le jus et l'écorce d'un citron, 4 jaunes d'oeufs.

Enlevez le coeur des pommes et hachez-les, ajoutez le riz et le lait, rejetez les grumeaux, ajoutez les autres ingrédients et cuisez au four. Battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre. Versez dessus et faites brunir.

**POUDING DELMONICO.**—1 pinte de lait, 4 oeufs (mettez de côté les blancs de trois), 3 cuillerées à soupe de sucre, 4 cuillerées à soupe de Corn Starch et un peu de sel.

Mettez le lait chauffer dans un double chaudron, mouillez le Corn Starch avec du lait froid, battez les oeufs et le sucre et versez le tout en remuant dans le lait chaud.

Après refroidissement versez dans un plat, fouettez les trois blancs d'oeufs épais avec 3 cuillerées à soupe de sucre, aromatisez avec citron ou vanille que vous versez dessus.

**POUDING A LA NEIGE.**—2 enveloppes de **Gélatine Crystal "Puritas"**, le jus de 4 citrons, 1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau bouillante et 1 tasse d'eau froide, ½ tasse de sherry. Laissez refroidir et épaissir, puis battez dedans 3 blancs d'oeufs. Servez avec custard (bouillie).

**POUDING AU CITRON.**—1 tasse de sucre, oeufs, 2 cuillerées à soupe de Corn Starch, citrons, le jus des deux et l'écorce d'un seul, 1 chopine de lait, 1 cuillerée à soupe de beurre. Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il bouille et versez-y le Corn Starch mouillé d'un peu d'eau. Faites bouillir 5 minutes en remuant constamment. Quant il est à point, mélangez-y le beurre et retirez pour faire refroidir. Battez les jaunes clair et ajoutez le sucre en mélangeant complètement avant d'y mettre le jus de citron et l'écorce râpée. Battez jusqu'à ce que la crême soit épaisse et ajoutez graduellement au restant.

**POUDING AU CITRON.**—4 oeufs, ½ citron, 1 cuillerée à thé de beurre fondu, 1 cuillerée à thé de farine, 4 cuillerées à soupe de sucre, 1 chopine de iait. Mettez le beurre fondu, la farine, l'écorce râpée de citron, le sucre et les jaunes d'oeufs bien battus dans un plat à pouding beurré, puis versez le lait bouillant et remuez jusqu'à refroidissement, puis ajoutez les blancs d'oeufs bien battus et le jus de citron. Cuisez.

**SAUCE DE POUDING AU CITRON.** — Faites crémer un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf, avec 1½ tasse de sucre, ajoutez le jus d'un citron et un oeuf bien battu. Mélangez bien en remuant et ajoutez six ou sept cuillerées à soupe d'eau fraîche. Placez le tout au dessus de l'eau bouillante jusqu'à consistance crémeuse, mais pas davantage.

**POUDING AU CHOCOLAT.**—1 pinte de lait, 1 tasse de sucre, 1 tiers d'une tasse de chocolat, 1 oeuf entier et 3 jaunes d'oeufs, 2 cuillerées à soupe de Corn Starch. Mettez de côté une tasse de lait pour mélanger les ingrédients. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que le lait commence à épaissir, puis versez dans un plat à pouding. Faites un glaçage avec les blancs et assez de sucre pour épaissir. Aromatisez à la vanille. Versez sur le pouding quand il est froid et mettez au four 3 minutes pour brunir.

**POUDING AUX PRUNES.** — Faites tremper pendant la nuit dans 3 tasses d'eau 1 livre de prunes. Le matin enlevez les noyaux, remettez-les dans l'eau où ils ont trempé, ajoutez 1½ tasse de sucre, puis prenez deux enveloppes de **Gelatine Crystal "Puritas"**, que vous faites dissoudre dans deux tasses d'eau chaude et ajoutez

[...]x prunes. Cuisez à l'étuvée le tout un moment puis ajoutez 1 verre de sherry, le jus d'un citron. Mettez dans un moule. Quand il est froid retournez-le, coupez des amandes blanchies en petits morceaux et insérez-les tout autour. Servez avec crême fouettée.

**POUDING AU SUIF.**—1 tasse de suif coupé fin, 1 tasse de raisins hachés, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de lait doux, 3 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** dans 4 tasses de farine, épices au goût. Faites cuire à la vapeur trois heures.

**POUDING EPONGE.** — 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** dans 2 tasses de farine, un peu d'essence. Faites cuire 1½ heure.

**PLUM PUDDING.**—1 livre de raisins, 1 livre de corinthe, 1 livre de suif, trois quarts de livre de miettes de pain, un quart de livre de sucre brun, un quart de livre de farine, ½ livre de pelures confites mélangées, ½ chopine de brandy, 6 oeufs, ½ cuillerée à thé de macis et cannelle, 1 cuillerée à thé de gingembre, ½ muscade râpée. Faites bouillir 6 heures et cuisez à la vapeur 2 heures de plus au moment de s'en servir.

**PUDDING A L'ORANGE.**—Prenez 4 oranges, coupez-les en tranches, enlevez les pépins puis versez dessus environ 1 tasse de sucre, faites un flan (custard) avec 2½ tasses de lait, 2 cuillerées à thé de Corn Starch et 2 jaunes d'oeufs. Versez le tout sur les oranges. Battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre, répandez au dessus, et faites brunir au four. A servir froid. La crême fouettée est beaucoup plus délicate si vous pouvez en avoir pour verser au-dessus.

**PAIN DES ANGES.**—11 oeufs (les blancs seulement), 1½ tasses de sucre en poudre tamisé, 1 tasse de belle farine, 1 cuillerée à thé de crême de tartre, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 pincé de sel.

Sassez ensemble pendant 4 ou 5 fois la crême de tartre, la farine, le sucre et le sel. Battez dans un grand bol, les blancs d'oeufs en neige épaisse. Ajoutez-y graduellement la farine sassée, etc., en battant constamment. Tenez les terrines prêtes afin de ne pas laisser dégourdir

le gâteau une minute après l'avoir mêlé. Fa[illegible] cuire 45 minutes. N'ouvrez pas le four av[illegible] 15 minutes après sa chaleur primitive. Si c'est votre goût, ajoutez 2 cuillerées à thé d'eau de rose.

## AUTRES DESSERTS

---

**CREME BAVAROISE.** — Une boîte d'ananas (râpé), 1 tasse de sucre, 1 chopine de crême, 2 enveloppes de **Gélatine Crystal "Puritas"**, sortez le jus d'ananas de la boîte et mettez-en la moitié sur la gelatine et l'autre moitié sur le sucre. Faites bouillir le sucre jusqu'à consistance de sirop épais. Faites dissoudre la gélatine et le jus incorporé et mettez à refroidir. Fouettez la crême jusqu'à ce qu'elle soit ferme et battez-y le sirop, la gélatine et l'ananas. Mettez à refroidir dans un moule.

**CHAUSSONS AUX POMMES.**—Incorporez 2 cuillerées à soupe de beurre dans 1 pinte de farine, dans laquelle ont été tamisés un peu de sel et 2 petites cuillerées à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**. Ajoutez assez de lait pour faire une pâte molle, roulez sur une planche à pâtisserie et étendez la pâte. Coupez-la en carrés et mettez dans chacun une pomme pelée dont le coeur enlevé est remplacé par du sucre, un morceau de beurre et une pincée de cannelle. Repliez la pâte par-dessus et faites cuire dans une lèchefrite beurrée. Servez avec sauce relevée.

**POMMES A LA NEIGE.**—2 oeufs (les blancs seulement), 3 pommes cuites passées au tamis, faites refroidir, 1 tasse de sucre blanc en poudre, ajoutez graduellement les pommes et battez jusqu'à ce que le tout soit blanc, plus vous battrez mieux ce sera. Mettez en tas dans un plat et garnissez avec des pointes de gelée.

**UN EXCELLENT DESSERT.** — Une couche de tranches de bananes, une couche de tranches d'oranges, 1 couche de tranches d'ananas, poires ou tout autre fruit que vous aimerez et quelques noix. Une enveloppe de **Gelatine Crystal "Puritas"** dissoute dans ½ chopine d'eau. Puis ajoutez ½ chopine d'eau bouillante. Exprimez le jus d'un citron, sucrez au goût, versez sur le fruit et servez avec une crême ou un flan bouilli.

**CHARLOTTE RUSSE.** — Mettez une chopine crême douce sur la glace et fouettez jusqu'à que le volume soit presque trois fois plus grand; ajoutez 1 enveloppe de **Gelatine Crystal "Puritas"** dissoute dans le quart d'une tasse d'eau et battez avec un fouet à battre les oeufs en ajoutant 1 tiers d'une tasse de sucre en poudre et une cuillerée à thé de vanille. Bordez un moule avec des doigts de dame, remplissez avec la crême, et faites durcir sur la glace.

**BOUTONS DE CELIBATAIRE.** — Excellent pour (five o'clock tae). 2 oeufs, 4 onces de beurre, 8 onces de sucre, 10 onces de farine, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"** parfumée au ratafia. Formez des petites boules rondes et cuisez à four plutôt vif.

**PATE FEUILLETEE.**—1 livre de farine ou 4 tasses, 1 tasse et demie d'eau froide, trois quarts de livre de beurre. Tamiser la farine dans un bol, la délayer avec l'eau froide de façon à obtenir une pâte qui ne s'attache ni aux doigts, ni au bol, travailler cette pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse; la laisser reposer un quart d'heure. Faire dessaler le beurre dans l'eau pendant une demi-heure, le mettre dans une serviette et le frapper avec le rouleau à pâtisserie afin d'en faire sortir l'eau et de lui donner la même consistance que la pâte. Etendre la pâte en une bande plus longue que large, poser le beurre au milieu, ramener les deux côtés de la pâte sur le beurre, puis les deux extrémités, un feuillet au-dessus et un en dessous, l'aplatir à l'aide du rouleau en une bande de 10 à 18 pouces de long, la replier en trois, lui donner un autre tour et la laisser reposer 15 minutes, la pâte a alors deux tours. Après les six tours reglémentaires on peut employer la pâte.

**PATE BRISEE.**—Détail : 1 tasse et demi de farine, 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de saindoux, 1 cuillerée à thé de **Poudre à Pâte "Puritas"**, 1 pincée de sel, eau froide. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol, y mettre le beurre et le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, mouiller avec l'eau froide de manière à obtenir une pâte molle qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts, la travailler vivement sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. L'étendre sur la planche farinée et la couper selon l'usage

que l'on veut en faire. On peut se servir de cette pâte pour des tartes, tartelettes, chaussons et petits pâtés. (Ecole Ménagère).

**PETITES GALETTES A LA CANADIENNE.**— Détails : 1 tasse de farine, tamisée avec un quart d'une cuillerée à thé de soda à pâte ou une cuillerée à thé de **Poudre à Pâte " Puritas "**, 1 pincée de sel, 1 tasse de crême sûre, épaisse. Mettre la farine dans un bol lui incorporer peu à peu la crême, travailler légèrement cette pâte sur une planche farinée, l'étendre avec un rouleau à pâte, trois quarts de pouce d'épaisseur environ, découper à l'emporte pièces, cuire à four chaud sur une tôle beurrée 15 à 20 minutes. (Ecole Ménagère).

**DOIGTS DE DAME.**—Détail : A trois blancs d'oeufs battus en neige, ajouter un tiers de tasse de sucre en poudre, continuer de battre encore quelques instants; puis les jaunes d'oeufs légèrement battus, une pincée de sel, une demi-cuillerée à thé de vanille ou de citron, un tiers de tasse de farine tamisée. A l'aide d'une petite cuillère étendre de cette pâte sur une feuille de papier non beurré, en lui donnant la forme d'un doigt. Cuire à four modéré, 8 minutes. Enlever les doigts de dame à l'aide d'un couteau. Avant de les faire cuire on peut les saupoudrer légèrement de sucre en poudre. (Ecole ménagère).

---

## BEIGNETS

---

**BEIGNETS AU FROMAGE.** — Faites fondre dans une casserole en égale proportion, beurre et fromage de gruyère, que vous mouillerez de lait. Formez une pâte épaisse avec de la farine, des oeufs, et séparez cette pâte en rondelles grosses comme une pièce d'argent d'un dollar. Faites une friture aussi légère que possible, saupoudrez de sucre et servez.

**BEIGNETS DE POMMES AU MIEL.**—Prenez de bonnes pommes, coupez en tranches, faites tremper 2 ou 3 heures dans du cognac; jetez ensuite dans du miel liquide, passez dans la farine, faites frire au beurre, saupoudrez de sucre et servez; on fait de même des beignets de pêches, d'abricots, de poires.

## SAUCES POUR DESSERTS

**SAUCE.**—1 tasse de sucre en poudre, ½ tasse de beurre battu en crême, ajoutez 1 cuillerée à thé de vanille et graduellement 1 tasse de lait doux. Mettez le bol dans un bassin d'eau chaude et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse, pas plus.

**SAUCE CARAMEL.**—3 cuillerées à thé combles de sucre, 1 cuillerée à thé ordinaire de farine, un morceau beurre de la grosseur d'un oeuf. Faites brunir le tout mais sans le br'ler. Ajoutez 1 tasse d'eau bouillante et quand le tout est dissous et prêt à servir, aromatisez avec vanille ou brandy. On peut se passer de farine et après que le sucre et le beurre ont bruni et qu'on a ajouté l'eau, épaissir avec un peu de Corn Stach, on peut remplacer l'eau par un tasse de crême douce sans employer ni farine ni Corn Starch.

**SAUCE MOUSSE.**—1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 2 blancs d'oeufs, un quart d'une tasse d'eau bouillante et essence. Battez le beurre et le sucre en crême, ajoutez les blancs d'oeufs non battus. Quand tout est uni, ajoutez l'eau. Mettez dans une casserole d'eau chaude et chauffez jusqu'à ce que le tout soit lié.

**SAUCE CITRON.**—Mêlez 1 cuillerée à thé de Corn Starch avec ½ tasse de sucre, ajoutez une tasse d'eau bouillante, l'écorce de ½ citron et le jus d'un citron. Cuisez huit minutes. Ajoutez une cuillerée à thé de beurre au moment même de servir.

**SIROP DE CITRON.**—5 livres de sucre blanc, 2 onces d'acide tartrique, 2 cuillerées à thé d'essence de citron, 3 chopines d'eau bouillante. Versez l'eau sur le sucre en ajoutant l'acide et le citron, mettre plus de citron si on ne trouve pas assez fort. Passez au travers une mousseline et mettez en bouteille.

## GELEES D'ENTREMETS

---

Les Gelées ne sont ni longues ni difficiles à faire. La base est un mélange de sucre, d'eau, et de gélatine. Il est essentiel de prendre de beau sucre, de belle gélatine, de la gélatine sans aucun goût ni odeur, la **Gélatine Crystal "Puritas"** non aromatisée.

Il suffit de faire prendre ces gelées, de l[illegible] mettre trois ou quatre heures dans un endr[illegible] très frais.

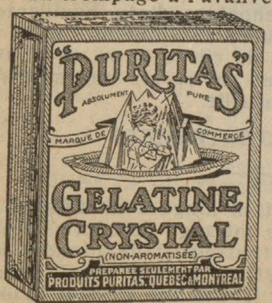
Il y a des petits pots spéciaux pour les servir, à défaut de ces petits pots on peut employer des verres à vin. Il est important si on veut avoir de ces gelées bien transparentes et d'une belle nuance surtout si on emploie du jus de fruits, de ne se servir pour leur préparation, ni de vase de fer battu, ni de vase étamé, ni de cuillère de fer ou d'étain.

La **Gélatine Crystal "Puritas"** ne nécessite aucun trempage à l'avance. Elle est toute mesurée dans des enveloppes, chaque enveloppe en contenant suffisamment pour faire une chopine de gelée. Les quatre enveloppes dans chaque paquet suffiront donc pour un demi-gallon de gelée. Vous pouvez en faire une chopine ou plus et toujours être certaine de la quantité à être employée. Il n'y a pas d'incertain avec la **Gélatine "Puritas"**, pas de "demi-boîte" ou de "cuillerée", vous ne courez pas le risque d'avoir une gelée comme du caoutchouc une journée, ou comme du beurre fondu le lendemain. De plus, la **Gélatine Crystal "Puritas"** est absolument pure, faite de matières premières de premier choix et dans des conditions de propreté et d'hygiène absolues.

Chaque paquet de **Gélatine Crystal "Puritas"** contient quatre enveloppes et la quantité dans chaque enveloppe est suffisante pour faire une chopine de Gelée.

---

Non-aromatisée, pure, hygiénique, ne nécessite aucun trempage à l'avanve. C'est la première gélatine offrant cet avantage. Elle est toute mesurée dans les enveloppes (4 enveloppes au paquet).




Chaque enveloppe contient suffisamment de gélatine pour faire une chopine de gelée. N'essayez jamais de faire plus qu'une chopine de gelée avec une enveloppe de Gélatine Crystal "Puritas".

**CREME ESPAGNOLE.** — Faites une crême avec une demi tasse de lait, le quart d'une tasse de sucre, deux jaunes d'oeufs, ajoutez-y ensuite une demi-cuillerée à table de **Gélatine Crystal "Puritas"** dissoute, une cuillerée à thé d'essence de Vanille et les deux blancs d'oeufs battus en neige. Versez le mélange dans de petits moules que vous trempez au préalable dans de l'eau froide.

Faites prendre au froid ou sur la glace.

Vous pouvez remplacer la **Gélatine Crystal "Puritas"** et l'essence de Vanille par la **Gelée de Table "Puritas"** aux essences de Citron, Fraises, Framboises, Pêches, Cerises, Ananas, Vanille, Orange, Chocolat.

Voici la manière de s'en servir :—

Faites dissoudre un paquet de **Gelée de Table "Puritas"** dans une chopine d'eau bouillante. Mettez dans un endroit froid et vous aurez un dessert délicieux et très nourrissant. Servie avec des viandes froides ou chaudes elle les rendra exquises. Vous rendrez votre table très attrayante en versant la gelée dissoute et encore liquide dans des tasses individuelles contenant soit une pêche, une pomme cuite, des fraises, etc., et en servant froid avec de la crême fouettée.

**GELEE AU CAFE.**—Faites dissoudre 2 cuillerées à table combles de **Gélatine Crystal "Puritas"** dans une tasse d'eau bouillante. Il n'est pas nécessaire de la faire tremper d'avance comme les gélatines communes. Ajoutez deux tasses d'une infusion très forte de bon café noir et le tiers d'une tasse de sucre. Versez le mélange dans de petits moules ou des verres préalablement trempées dans de l'eau et faites prendre au frais ou sur la glace.

**EPONGES AUX FRUITS.** — Faites dissoudre une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"** dans un bol d'eau bouillante. Ajoutez-y un bol de sucre et suffisamment de jus de framboises, fraises ou tout autre fruit riche pour en faire une chopine de liquide. Quand le tout commence à prendre en gelée, fouettez le blanc de deux oeufs et battez le tout avec grand soin. Mettez dans un moule et placez sur la glace.

**GATEAU AU CARAMEL.**—Faites fondre une cuillerée à thé de **Gélatine Crystal "Puritas"** dans le quart d'une tasse d'eau chaude, faites du

caramel avec une demi-tasse de sucre; battez trois blancs d'oeufs en neige ferme, incorporez une cuillerée et demie à table de sucre fin. Battez ensemble le caramel avec la gélatine fondue, mélangez vivement tous les ingrédients, versez dans un moule léègrement graissé au beurre non salé, faites prendre au frais et sur la glace.

Démoulez et servez avec de la crême fouettée.

**GELEE AU CITRON.**—Faites dissoudre une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"** dans un bol d'eau bouillante. Ajoutez-y un bol de sucre, le jus de deux petits citrons et l'écorce râpée d'un citron. Tamisez le tout, placez dans un moule lequel aura d'abord été mouillé à l'eau froide. Lorsque cette gelée sera ferme, cassez-la légèrement avec une fourchette et disposez dans un plat avec une pyramide de crême fouettée au centre.

**GELEE AUX ORANGES.**—Prenez huit oranges de grosseur moyenne, un citron, une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"**, les deux tiers d'un bol d'eau bouillante et un bol de sucre. Extrayez en pressant le jus de quatre oranges et du citron. Pelez et coupez les quatre autres oranges en petits morceaux et saupoudrez dessus un peu de sucre. Faites dissoudre soigneusement la gélatine dans l'eau bouillante, ajoutez-y le sucre, et lorsque ceci sera refroidi, versez-y le jus des oranges et du citron. Filtrez et versez ce liquide sur les oranges coupées et mettez de côté pour refroidir, servez avec du sucre et de la crême.

**GLACAGE DES GATEAUX A LA GELATINE.**—Faites dissoudre le tiers d'une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"** dans deux cuillerées à table d'eau bouillante et ajoutez-y une quantité suffisante de sucre à confiseries en brassant continuellement pour en faire une pâte claire. Aromatisez cette pâte pour vos glaces à gâteaux, de quelques gouttes d'une ou deux essences de fruits à votre goût.

**MOUSSE A L'ANANAS.**—Un bol d'ananas par petits morceaux, un bol de sucre et un bol d'eau. Faites chauffer le tout pendant dix minutes et filtrez. Dans un bol de ce jus encore chaud, faites dissoudre une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"**. Quand ce mélange commence à refroidir ajoutez en le battant avec soin un bol

crême bien fouettée. Des ananas en conserve pourront être employés de la même manière.

**PATE AU "COCONUT".** — Faites un flan "Custard" d'une chopine de lait, du jaune de deux oeufs, un demi bol de sucre, une pincée de sel, et une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"**. Faites chauffer le lait, et ajoutez-y les autres composés mentionnés lorsqu'ils seront bien battus ensemble. Brassez pendant à peu près cinq minutes, puis retirez du feu et une fois le tout refroidi, ajoutez une cuillerée à thé d'essence de vanille et un bol de coco râpé (Coconut). Mettez le tout dans une assiette à gâteaux émaillée et mouillez à l'eau froide, couvrez d'une meringue et saupoudrez de coco râpé (Coconut) sur ce délicieux dessert.

**MANIERE DE FOUETTER LA GELEE DE TABLE "PURITAS".**—Faites dissoudre un paquet de Gelée dans un bol et demi à thé d'eau bouillante et laissez refroidir jusqu'à ce que la gelée commence à épaissir, puis fouettez avec un batteur d'oeuf pendant 4 ou 5 minutes; laissez reposer la Gelée encore 5 ou 6 minutes. Si vous désirez donner plus de consistance à cette gelée mousseuse vous ferez bien d'y ajouter un blanc d'oeuf battu avant de fouetter la gelée une deuxième fois.

---

## PROMPT TAPIOCA "PURITAS"

---

**Le Prompt Tapioca "Puritas" est absolument pur, hygiénique et des plus nourrissants.**

---

**LE PROMPT TAPIOCA "PURITAS"** est un **Pur Tapioca,** raffiné par procédé spécial, pour Soupes, Poudings, et une variété de Desserts délicats. Il ne nécessite pas de trempage et ne demande qu'un quart d'heure de cuisson.

**SOUPE AU TAPIOCA.** — Faire bouillir du bouillon, dégraissé, semer du **Prompt Tapioca "Puritas"**, tourner, cuire 15 minutes, lier avec deux (2) cuillerées de crême douce.

**PLAT A DEJEUNER.** — Dans une chopine d'eau légèrement salée, brassez trois cuillerées à table de **Prompt Tapioca "Puritas"** et faites cui-

re durant 15 minutes. Servez avec de la crê[me] et du sucre, tout comme un gruau (porridg[e]) ordinaire. C'est un plat très nutritif et qui, surtout en été, sera trouvé une agréable diversion aux céréales généralement excitantes pour le système sanguin.

Le Tapioca préparé comme il est dit ci-dessus, constitue une excellente nourriture.

**CREME DE TAPIOCA.** — Prenez 3 cuillerées à soupe de **Prompt Tapioca "Puritas".** Faites bouillir une pinte de lait et quand il arrive à ébullition, versez-y le tapioca et laissez cuire environ 2 minutes, ajoutez alors 3 jaunes d'oeufs bien battus, ½ tasse de sucre, et une pincée de sel et

Faites bouillir encore deux minutes. Parfumez avec vanille, quand le tout est refroidi ajoutez le blanc des oeufs battus épais avec deux cuillerées à soupe de sucre. Mettez dans un plat et faites brunir au four.

**FLAN AU TAPIOCA.**—Mettez dans un chaudron double, 1 tasse de lait, une cuillerée à soupe de **Prompt Tapioca "Puritas"**, cuisez jusqu'à ce qu'il soit transparent, battez un jaune d'oeuf, un quart d'une tasse de sucre, un peu de sel, une cuillerée à soupe de noix de coco et une cuillerée à soupe d'eau, et versez en remuant dans le lait chaud. Cuisez 4 minutes. Battez le blanc de l'oeuf puis versez dessus.

---

## JUS, GELEES, GELATINES

---

**JUS (Sauce).**—Le jus ou sauce est une des préparations culinaires les plus agréables et les plus hygiéniques. Il est un accessoire des plus précieux et sert à l'amélioration de presque toutes les sauces.

Voici une excellente recette prompte et économique :

Pour faire une pinte de jus, ayez une demi-livre de jarret de boeuf; une demi-livre de jarret de veau. Coupez le jarret de boeuf et le parret de veau en morceaux de la grosseur de la moitié d'un oeuf, plutôt plus petits que plus gros; mettez dans une casserolle avec une grosse carotte ou deux carottes moyennes coupées en ronds, un gros oignon ou deux oignons moyens égale-

...nt coupés en ronds, un bouquet garni com-...sé de la moitié d'une feuille de laurier, de long comme la moitié du doigt de thym, de deux branches de persil et d'une toute petite branche de céleri, deux clous de girofle, sel et poivre. Mettez aussi dans la casserole tous les os, toutes les parures et rognures de viande que vous aurez, couenne de lard, gésiers et abatis de volaille. A condition que tout cela soit de la plus grande fraîcheur.

Couvrez et mettez sur un feu vif. Remuez de temps en temps. Quand les viandes, les ronds d'oignons et de carottes commenceront à prendre une belle couleur dorée et leur jus à s'attacher à la casserole, versez de l'eau froide en assez grande quantité pour que légumes, os et viande baignent complètement, même pour qu'il y ait l'épaisseur d'un doigt au-dessus. Remuez et détachez le jus attaché à la casserole.

Ajoutez le contenu d'une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas".**

Faites bouillir deux heures au moins. Lorsque votre cuisson est réduite à peu près à la quantité d'une pinte, passez dans une passoire très fine et laissez refroidir pour vous en servir au besoin. Une ou deux cuillerées de jus améliorent beaucoup les sauces et l'on peut en mettre dans presque toutes.

Avant de se servir du jus, on ôte la couche de graisse qui s'est formée et qui nuirait à la qualité du jus, car le jus, pour être bon, doit être parfaitement dégraissé.

**CLARIFICATION DU JUS.** — Il est des circonstances où, pour la beauté des sauces, il est nécessaire que le jus soit parfaitement clair et limpide, ainsi pour les galantines, les volailles et les oeufs au jus. Parfois, par le seul fait d'une ébullition à gros bouillons, on obtient un bon résultat, mais parfois ce moyen ne suffit pas. Employez alors la méthode suivante :

Le jus fait, bien passé et dégraissé, remettez-le sur le feu. Lorsqu'il commence à bouillir, mettez pour une pinte de jus, deux blanc d'oeufs battus en neige. Mélangez bien. Laisser mijoter une demi-heure, passez à travers une serviette très fine, sans presser. Vous aurez un jus d'une belle nuance, très clair et très transparent.

**GALANTINE DE VEAU.** — Ayez une épaule de veau, deux livres de poitrine de porc, un demi livre de jambon fumé cru, deux livres de chair à saucisses.

Désossez l'épaule de veau. Enlevez une partie des chairs de l'intérieur que vous coupez en forme de lardons de la grosseur et de la longueur du doigt. Coupez de la même façon la poitrine de porc frais dont vous ôtez la couenne. Coupez ainsi le jambon. Etendez l'épaule, saupoudrez de sel, poivre, épices. Mettez dessus une couche de chair à saucisses, rangez sur cette couche le lard, le jambon et le veau en les entremêlant, mettez une nouvelle couche de chair à saucisses et ainsi de suite. Roulez et ficelez soigneusement en forme de gros saucission.

Enveloppez dans un linge, ficelez encore.

Garnissez une casserole de bardes de lard, de couenne, de carottes, oignons, clous de girofle, bouquet garni. Placez sur cette couche l'épaule avec ses os autour. Assaisonnez de sel et poivre. Emplissez d'eau froide, de manière que le tout baigne complètement, versez-y le contenu d'une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas".** Couvrez et laissez cuire quatre heures. Otez l'épaul,. Ne la déficelez que lorsqu'elle sera complètement froide, ou mieux le lendemain.

Aussitôt l'épaule ôtée de la braisière, vous passez la cuisson, la dégraissez et la clarifiez, comme il est dit ailleurs pour la clarification du jus.

**GARNITURE DE GELEE.** — On peut aussi disposer une galantine de la manière suivante, elle forme un plat d'un bel effet. Ne versez autour de la galantine que la moitié du jus. Laissez refroidir le reste à part, un instant avant de servir la galantine, hachez fin cette gelée; met-

z-en une partie sur le dessus de la galantine, utre partie en petits tas autour; l'ensemble ormera à l'oeil des espèces de cristallisations topaze d'un bel effet.

**GALANTINE DE VOLAILLE.**—Plumez, flambez, videz une volaille, soit poule, poularde ou chapon; les volailles jeunes sont plus délicates. Coupez les pattes et les ailes; désossez-la en fendant la peau du dos dans toute sa longueur; puis, vous aidant du couteau et des mains, détachez la chair des os en longeant les os et les côtes et ceux du bréchet, en laissant le moins de chair possible sur les os et sans surtout trouer la peau.

Hachez ensemble trois quarts de livre de veau et autant de poitrine de porcs frais. Assaisonnez modérément avec sel, poivre et épices.

Taillez dans la chair des cuisses et des ailes de la volaille des filets de la grosseur du petit doigt. On peut aussi y ajouter des petites tranches fines de jambon cru, de veau et de porc frais.

Etendez votre volaille désossée, la peau du côté de la table; couvrez alors la surface intérieure qui se trouve en dessus d'une couche légère de la farce de veau et de porc frais que vous avez préparée; enfoncez-en dans les cavités qu'ont laissées les os des ailes et des cuisses; rangez, en les entremêlant, les petits filets de veau, jambon, porc, volaille; remettez une couche de farce; puis une couche de volaille, des filets de jambon, etc. Et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour remplir votre volaille complètement,' vous avez intercalé, parmi les couches de farce et de filets, le foie et le coeur de votre volaille, rapprochez-les et cousez-les ensemble de manière à donner autant que possible la forme primitive.

Enfermez votre galantine dans un linge, ficelez-la soigneusement; placez-la dans une grande casserole à pleine eau avec un jarret de veau et le contenu d'une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"**, sel, poivre, oignons, carottes coupées en rouelles, rognures, os et débris de veau, de lard et de votre volaille, une feuille de laurier, une petite branche de thym, deux clous de girofle, faites cuire cinq heures ou six, suivant la dureté de la volaille. Otez votre galantine et ne

la défaites du linge que lorsqu'elle est presque refroidie, passez, dégraissez le jus, colorez-le avec un peu de caramel, clarifiez-le (voir Clarification du jus) et versez-le autour de la galantine.

**TETE EN FROMAGE.** — Echaudez bien une tête de cochon, de manière qu'il ne reste pas de poil; faites-la cuire dans une marmite avec assez d'eau pour qu'elle baigne entièrement, avec sel, poivre en grain, oignons, carottes, bouquet garni. Il faut bien cinq à six heures de cuisson. Une fois cuite, désossez-la; coupez couenne, chair, langues en petites lanières; assaisonnez-les de poivre, sel, épices, goûtez pour l'assaisonnement, ajoutez-y une enveloppe de **Gélatine Crystal "Puritas"** un peu de jus et faites bouillir quelques minutes puis mettez dans une terrine ou dans un moule; chargez de poids pour bien presser; laissez ainsi jusqu'au lendemain; démoulez et servez saupoudré de chapelure et orné de persil haché fin.

Ce mets se sert surtout pour les déjeuners, on peut n'en servir que des tranches que l'on dispose le mieux possible sur une assiette; pour le servir en hors d'oeuvre, coupez les tranches plus minces et ensuite en deux ou quatre, et servez entouré d'une garniture de gelée.

---

## CONFISERIES

---

**CARAMELS AU CHOCOLAT.** — 2 tasses de sucre brun, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de chocolat râpé fin, 1 tasse de lait bouilli, 1 cuillerée à soupe de farine, beurre la grosseur d'un oeuf. Laissez bouillir doucement pendant une heure et mettez sur des plaques en fer-blanc pour refroidir.

**TAFFY.**—1 chopine de sucre brun, 1 tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 once de beurre, essence. Faites bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que la mélasse durcisse dans l'eau, versez à refroidir sur des plaques beurrées.

**PASTILLES DE MENTHE.**—1 tasse de sucre (celui en poudre est le meilleur), mouillé avec de l'eau bouillante et faire bouillir 5 minutes.

Retirez du feu et ajoutez la grosseur d'un pois de Crême de Tartre, mélangez bien, et ajoutez 4 ou 5 gouttes d'essence de menthe (peppermint). Battez vivement jusqu'à ce que le fondant blanchisse, puis versez sur du papier. Mesurez la crême de tartre et l'essence de menthe pendant que le sucre est en ébullition. Il ne doit pas tourner au sucre avant qu'on le verse, s'il tournait au sucre ajoutez un peu d'eau.

**SUCRE DE MELASSE AUX NOIX.** — Quand vous faites ce candi, employez la meilleure mélasse et la sorte de noix que vous préférez. Mélangez-les dans le sirop après qu'il est épaissi et prêt à être retiré du feu, puis versez dans un moule en ferblanc bien beurré. Coupez-le en carrés ou travaillez-le si vous préférez. Plus vous le travaillerez, plus jaune il sera. Si vous employez les peanuts, voyez à enlever la peau rouge interne, ou le candi prendrait un goût amer.

**FUDGE AU BEURRE DE PISTACHES "PEANUT BUTTER".** — Mêlez soigneusement deux tasses de sucre blanc granulé et une demi-tasse de lait frais avec deux cuillerées à table combles de Beurre de Pistaches "Peanut Butter". Faites bouillir cinq minutes. Brassez continuellement durant ce temps-là. Retirez du feu et battez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez dans une assiette plate et coupez par carrés lorsqu'il aura refroidi.

---

## ENTREES, Etc.

---

**CROQUETTES DE RIZ.** — Un quart de livre de riz cuit dans 1 chopine de lait avec 1 cuillerée à thé de sel. (Retirez trois quarts d'une tasse de riz pour faire des muffins le matin suivant). Au restant ajoutez 2 jaunes d'oeufs bien battus. Formez-en des croquettes, trempez-les dans l'oeuf battu (le blanc), puis dans des miettes de pain fines et faites frire à grande friture.

**MACARONI AU FROMAGE.**—Cassez du macaroni en longueurs d'un pouce et cuisez dans de l'eau bouillante salée (1 cuillerée à thé pour 1 pinte), 2- minutes. Egouttez et couvrez d'eau froide, égouttez de nouveau. Mettez une couche

au fond d'un plat à pudding, puis une couche fromage râpé auquel on ajoute une pincée cayenne, puis de nouveau du macaroni et du fromage jusqu'à ce que le tout soit employé. Mouillez avec une sauce blanche ou un oeuf battu ajouter ½ tasse de lait. Versez un tiers d'une tasse de eurre fondu sur une tasse de crackers en miettes et remuez avec une fourchette jusqu'à ce que toutes les miettes soient enrobées et placez au dessus de la dernière couche de fromage. Faites cuire jusqu'à couleur de brun doré.

---

## SOUPE

---

**BOUILLON.**—6 livres de jambe de boeuf, ou 6 livres de jarret de veau, os divers, abattis de volaille, ou viande fraîche, un quart de livre de lard fumé maigre ou de jambon, 2 onces de beurre, 2 gros oignons garnis de clous de girofle, 1 navet, 3 carottes, 1 pied de céleri, 2 onces de sel, ½ cuillerée à thé de poivre en grains, 1 grande écorce de macis, 1 paquet d'herbes aromatiques, sauf à la sauge, 4 pintes et demie d'eau froide.

Coupez la viande et le lard fumé, ou le jambon en morceaux d'environ 3 pouces carrés, cassez les os en petits morceaux, frottez de beurre, le fond d'une casserole à ragout, mettez-y ½ chopine d'eau et les os brisés, puis la viande et les autres ingrédients. Couvrez la casserole et placez-la sur un feu vif, remuez le contenu de temps à autre. Quand le fond de la casserole commence à se couvrir d'une substance pâle gélatineuse, ajoutez les 4 pintes d'eau froide et laissez mijoter doucement 5 ou 6 heures. Ne laissez pas bouillir vivement. Quand la cuisson est presque faite, jetez une cuillerée à soupe de sel pour aider l'écume à monter, enlevez toute l'écume pendant l'ébullition et passez à travers un tamis en crin. Après refroidissement enlevez toute la graisse. Ce fond se gardera plusieurs jours dans la saison froide.

Ce fond est la base de beaucoup des soupes ci-après mentionnées et on le trouvera suffisamment fort pour les besoins ordinaires. Conservez-le dans de petites jarres en lieu frais. Il

donne un bon jus pour le hachis, une cuillerée à soupe est suffisante pour donner une saveur délicate à un plat de macaroni et à divers autres plats. On en a fait de bonnes soupes de différentes sortes à un moment d'avis, coupez une tranche de cette gelée, ajoutez de l'eau et n'importe quel légume ou épaississement préféré. Il vaut mieux cuire particulièrement les légumes avant de les ajouter au fond, car trop faire bouillir enlève de la saveur à la soupe. Assaisonnez et faites bouillir quelques minuites, puis servez chaud.

**FOND BRUN.**—4 livres de jambe de boeuf ou autre viande et os, 4 carottes, 4 oignons, 1 navet, 1 petit pied de céleri, ½ cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de grains de poivre, 6 clous de girofle, 5 chopines d'eau froide. Coupez la viande et les os et mettrez dans la casserole, versez l'eau par dessus et écumeez pendant l'ébullition. Préparez et ajoutez les légumes. Couvrez hermétiquement et faites mijoter 4 heures. On doit ajouter les épices avec les légumes.

**FOND BLANC.** — Le Fond Blanc s'emploie dans la préparation des soupes blanches et se fait en faisant bouillir 6 liivres de jarret de veau coupé en petits morceaux, des abattis de volaille, et 4 tranches de jambon maigre. Opérez d'après les instruction données à "Fond Brun" un peu plus haut.

**CREME D'ASPERGES.** — Nettoyez un paquet d'asperges, coupez les pointes et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans l'eau salée, faites bouillir les tiges 20 minutes, dans une pinte de bon Fond. Mettez deux onces de beurre dans une casserole à ragoût avec 2 onces de farine, mélangez bien et versez-y le fond chaud, après avoir préalablement réduit les asperges en pulpe à travers un tamis, ajoutez une chopine de lait, faites bouillir et écumez, mettez les pointes dans une soupière avec une roquille de crême, versey-y la soupe bouillante, assaisonnez avec sel et poivre au goût et servez.

**SOUPE AUX PATATES.**—1 carotte, 1 oignon, 2 grosses patates hachées fin. Faites bouillir et passez à travers une passoire puis ajoutez poivre et sel au goût, ajoutez un morceau de beurre de bonne grosseur et une pinte de lait, faites donner un bouillon et servez.

**MOYEN PLUS SIMPLE DE FAIRE LE SAVON MOU.**—Quand on n'en désire qu'une petite quantité on découpe 1 livre de savon dur, et on le fait bouillir avec 8 pintes d'eau jusqu'à ce que le savon soit tout à fait dissout. Refroidi il fera une Gelée magnifique.

**SAVON ORDINAIRE.**—Peut se faire de couenne de lard, restes, os ou n'importe quelle graisse de rebut, comme il suit.

Dissolvez 1 boîte de **Lessive "Puritas"** dans 3 pintes d'eau. Mettez 8 livres de graisse, restes, etc., dans un ustensile de grès ou de fer, et versez là-dessus la lessive dissoute. Gardez-les couvertes du liquide, et remuez une ou deux fois le jour pendant 2 semaines. Puis faites bouillir lentement pendant 2 heures en y ajoutant de temps à autre assez d'eau pour remplacer celle qui est évaporée. Versez dans un moule à travers une passoire pour séparer les os, la peau et le sédiment, et laissez refroidir. Ceci constitue un savon utile pour les usages les plus durs.

**POUR RENDRE L'EAU DOUCE.**—Une cuillerée à thé de **Lessive "Puritas"** adoucira 4 gallons d'eau, 3 cuillerées sont l'équivalent d'une livre de soda à laver.

**POUR PURIFIER LES EVIERS, CABINETS, EGOUTS, ETC.**—Mettez 4 ou 5 cuillerées de **Lessive "Puritas"** dans l'évier, le bol de cabinet ou l'égoût; laissez quelques instants et puis lavez avec un peu d'eau. Ceci constitue un désinfectant parfait.

**POUR TUER LES RATS, SOURIS, ETC.** — Répandez un peu de **Lessive "Puritas"** près de leurs trous ou là où ils viennent, elle les chassera tous. On peut tuer les punaises, escarbots etc., en plaçant de la nourriture sur une vieille assiette avec de la lessive tout autour. Le fait de marcher à travers de la lessive pour arriver à la nourriture les fera mourir.

**POUR LES INGENIEURS.—La Lessive "Puritas"** est la meilleure chose qu'on puisse trouver pour curer les chaudières. Elle empêche l'incrustation.

# "PURITAS"

## POUDRE À PÂTE



Petits Pains

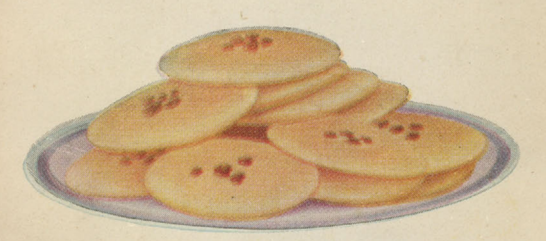


Pâté au "Coconut"

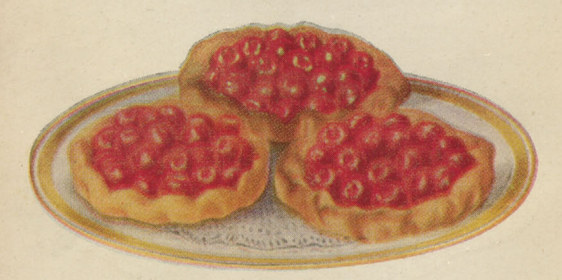
## RÉSULTATS ASSURÉS

# "PURITAS"

# POUDRE À PÂTE



Galettes garnies aux raisins



Tartes aux cerises

# RÉSULTATS ASSURÉS

**POUR LES CULTIVATEURS ET LES PEPI-NIERISTES.**—La **Lessive "Puritas"** donne une satisfaction sans pareille pour tuer les insectes, pour faire le savon d'Huile de Baleine, pour laver les arbres, etc.

**POUR LES LAITIERS.**—**La Lessive "Puritas"** est la meilleure pour nettoyer les bidons à lait, les ustensiles à fromage, etc. Elle tient tout pur, sain, hygiénique.

**POUR LES PEINTRES.**—Une cuillerée de **Lessive "Puritas"** pour 1 gallon d'eau, nettoyera ou lavera bien la peinture. On peut ôter entièrement la vieille peinture en dissolvant 1 boîte de lessive dans 1 gallon d'eau et l'appliquant avec une brosse de cuisine.

**POUR LES IMPRIMEURS.**—Six cuillerées de **Lessive "Puritas"** pour 1 gallon d'eau, font une solution admirable pour nettoyer les caractères, les rouleaux à encre, etc.

---

## POUR LES MALADES

---

Les mets des malades devraient être servis de la façon la plus délicate et la plus attrayante, n'envoyez jamais plus qu'il est nécessaire pour un repas, le même plat mis trop souvent devant un malade lui cause souvent du dégoût quand peut-être un changement tenterait son appétit.

L'assaisonnement de la nourriture pour le malade devrait être varié suivant l'état du patient; un convalescent peut manger un petit morceau de mouton rôti, du poulet, du gibier ou du poisson, simplement préparés, et de simples poudings sont aussi des aliments légers et d'une digestion facile. Une côtelette de mouton bien coupée, garnie et rôtie est un plat souvent invitant pour un malade. Comme règle, il est plus que probable qu'un malade préfèrera toute préparation qu'on lui enverra si on la lui sert en morceaux petits et délicats. Comme il existe tant de petits plats délicats qu'on peut faire dans ce but, il semble inutile d'essayer de lui en donner une plus grande quantité qu'une petite variété.

**BEEFSTEAK ET COTELETTES DE MOUTON.**—Choisissez les coupes les plus tendres et rôtissez sur un feu clair et vif. Le steak devra être saignant, les côtelettes bien cuites. Salez et poivrez, laissez trois minutes entre deux assiettes chaudes et servez à votre malade. Si le malade est très faible, ne lui laissez avaler rien autre que le jus, quand il a bien mâché la viande. L'essence de boeuf rôti ou grillé saignant est considérée par quelques médecins comme plus renforcissante que le thé de boeuf préparé à la manière ordinaire.

**THE DE BOEUF.**—Une livre de boeuf maigre, coupé en petits morceaux. Mettez dans une jarre en verre à conserves sans une goutte d'eau, couvrez hermétiquement et placez dans un pot d'eau froide. Chauffez graduellement au point d'ébullition et continuez d'une manière soutenue pendant 3 ou 4 heures, jusqu'à ce que la viande ressemble à des chiffons blancs et que le jus en soit entièrement extrait. Assaisonnez avec sel au goût et écumez après refroidissement.

**GRUAU D'AVOINE.**—Mettez 4 cuillerées à soupe du meilleur gruau d'avoine (farine d'avoine grossièrement moulue), dans une chopine d'eau bouillante. Laissez bouillir doucement et remuez souvent jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que vous le désirez. Passez alors et ajoutez-y pendant qu'il est chaud, beurre, vin, muscade ou ce que vous croyez propre à lui donner de la saveur. Salez au goût. Si vous faites le gruau avec de la farine d'avoine fine, tamisez-la, mélangez-la d'abord avec un peu d'eau froide

r en faire une pâte épaisse et mettez ensuite une casserole d'eau bouillante. Remuez tout le temps qu'il bout en agitant la cuillère de haut en bas et en laissant retomber le gruau lentement dans la casserole.

---

## COMMENT ON ACCOMMODE LES RESTES

---

Les tranches de roast beef froid, si elles sont saignantes peuvent être rôties vivement et servies avec beurre, sel, poivre, etc. Sielles sont bien cuites, rechauffez-les dans une sauce brune. Faites chauffer la sauce et mettez-y les tranches de viande. Ne les laissez pas cuire, mais complètement réchauffer seulement, car une longue cuisson dans la sauce rendrait la viande dure.

Puis avec les débris de viande restant, et quelques légumes, faites un ragoût que vous entourez de pâte. Les os finalement feront un bon fond de soupe pour des soupes diverses.

La graisse peut être purifiée, clarifiée, employée pour les jus et finalement pour faire du savon, de sorte qu'aucune partie d'un roast beef n'est perdue et que tout a ééte bon.

---

## POUDRE DE SAVON LUSTRINE "PURITAS"

---

**La Poudre de Savon Lustrine "Puritas"** sert pour tous les nettoyages où le savon est employé. La plus effective sans endommager les tissus, ni les mains.

Directions.—Pour usage générale, une cuillerée à table de Lustrine pour chaque seau d'eau chaude.

Brassez jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute.

POUR SAVON MOU.—Faites dissoudre ½ livre de Lustrine dans un gallon d'eau bouillante et ajoutez un gallon d'eau froide et vous aurez deux gallons de SAVON MOU de bonne qualité.

POUR LAVER LE LINGE.—Faites tremper le linge pendant la nuit dans autant de seaux d'eau chaude qu'il en faut pour recouvrir le linge, en

ajoutant une cuillerée de **Lustrine** par [illegible] d'eau; remuez bien et frottez les parties les [illegible] sales ; tordez et rincez bien deux ou trois fois dans l'eau chaude, et votre linge sera propre.

POUR LAVER LA VAISSELLE, les peintures, le marbre, les vitres, etc., employez la **Lustrine "Puritas"**.

---

## EMPOIS ORIENTAL "PURITAS"

---

**L'EMPOIS ORIENTAL " PURITAS "** est un empois en poudre et de la plus haute qualité, fabriqué pour donner au linge la raideur, la souplesse, le plus beau glaçage, le fini le plus brillant. Il est préparé suivant un procédé chimique semblable à celui dont se servent les meilleures buanderies de Paris et de Londres.

Ces empois peuvent être employé à l'eau froide, mais nous recommandons l'eau chaude de préférence.

Directions. — Pour les chemises, les poignets, les blouses, les jupons, etc. Dans une pinte d'eau chaude, mettez trois cuillerées à soupe d'Empois, puis brassez bien, ajoutez un peu de bleu et empesez comme avec l'empesage à l'eau froide. Si l'empois devient trop épais, éclaircissez avec de l'eau tiède. Après avoir empesé, roulez votre linge, laissez-le pendant une demi-heure et après repassez.

Empesez lorsque votre linge est sec et ne faites pas sécher vos glaçages dans un courant d'air, mais près d'un poêle.

**Manière de Glacer.** — Après avoir mis votre linge raide, placez le morceau que vous voulez glacer sur une planche dure, polie et non recouverte, mouillez la toile avec un linge et frottez avec le talon du fer.

**Pour l'empesage ordinaire.**—Mélangez d'abord la quantité d'empois requis dans un peu d'eau froide puis versez de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle soit claire; après quoi l'empois est prêt à être employé.

## LE NETTOYEUR "PURITAS"

**Le Nettoyeur "Puritas".**—Nettoie, décrasse Bains, Eviers, Ustensiles émaillés, Chaudières, Pots, Ferblanterie, Articles d'aluminium, Acier, Cuivre, Airain, Fer, Placage au Nickel, Porcelaine, Marbre, Tuiles, Manteaux, Mosaique, Murs Peinturés, Boiseries, Planchers, Instruments de Chirurgie. Il écure et fait reluire.

Directions.—Mouillez l'article à être nettoyé et saupoudrez légèrement avec le **Nettoyeur "Puritas".**

Frottez avec une brosse ou un linge et asséchez. Pour usages généraux de cuisine, étendez la poudre sur le linge ou la brosse.

Evitez le Caustique et les Acides.—**Le Nettoyeur "Puritas"** est plus économique et plus commode que les briques à écurer. Il ne contient ni caustique, ni acides, il est inoffensif et n'égratigne pas.

## USAGE PRATIQUE DU NETTOYEUR " PURITAS "

**DANS LA CUISINE.—Le Nettoyeur "Puritas"** sera trouvé absolument indispensable pour nettoyer les pots, les bouilloires, les poêles, etc., et comme polisseur d'étain, de bronze et de cuivre, pour nettoyer l'émail, les sols de pierre, les ouvrages de bois, les chaises de cuisine, les dessus de tables, les dressoirs, les sculptures et les planchers de bois. Il pénètre dans le grain du bois, et, avec sa grande activité, il le nettoie avec soin, ne laissant aucune tache ou pellicule ou graisse comme fait le savon. Vos planchers et vos boiseries seront donc blancs et propres. Vos services de plomb et d'étain brilleront comme de l'argent ou de l'or après avoir été nettoyés avec le **Nettoyeur "Puritas"**, et vous vous serez épargné plus de la moitié du temps et de la peine que vous avez pris autrefois pour nettoyer. Les pelures des fruits et des légumes, lorsqu'elles ont été laissées dans un évier émaillé, laissent une tache qu'il n'est pas possible de faire disparaître avec le procédé ordinaire du lavage. Le **Nettoyeur "Puritas"** fera disparaître ces taches

eet cette décoloration sans rayer ni abîmer la surface en aucune manière et rendra l'... aussi brillant que s'il était neuf.

**DANS LA CHAMBRE DE BAIN.** — L'écume qui reste sur les bains d'émail ou de métal peut être facilement enlevée avec le **Nettoyeur "Puritas"** d'une manière qui ne sera surpassée par aucune autre, et la surface en sera rendu très belle. C'est très bon surtout pour le nettoyage des lavabo en marbre. Le **Nettoyeur "Puritas"** enlèvera les taches laissées par les lavages faits avec le savon.

**DANS LE NETTOYAGE DE LA MAISON.**—Le **Nettoyeur "Puritas"** sera regardé en vrai bienfait. Dans le nettoyage des murs peints il agit d'une façon magique, enlevant la plus dure croute de poussière rendant la peinture fraîche et propre sans exiger presque aucun travail. Il nettoie les boutons de portes, les grilles et toutes les pièces de métal plus vite que toutes les briquettes à nettoyer et sans danger de les rayer. On peut l'employer en toute sûreté sur les statues, la terre cuite et sur l'encaustique. C'est un nettoyeur de fenêtres parfait, chassant toutes les saletés qui ne s'en vont pas ordinairement avec le savon ou l'eau, et laissant une surface lisse sur laquelle la poussière n'adhère plus sans surcroît de travail.

**HOTELS ET GRANDES BATISSES.**—Le **Nettoyeur "Puritas"** prendra la place du vieux savon en poudre, briquettes etc., donnant des résultats supérieurs et épargnant une large part de travail et dépense. C'est une préparation magique par ses résultats dans le lavage au balai et dans le nettoyage de marbre et des parquets de mosaiques, bois peint et dans le polissage de cuivre c'est la seule chose à employer sans danger.

**BOUTEILLES DE BEBES.**—Le **Nettoyeur "Puritas"** est une préparation sans pareille pour nettoyer les bouteilles de bébés. Il n'est pas nécessaire d'employer de plomb ou sable avec, car il fait disparaître le lait caillé que le savon ne toucherait pas; étant purement minéral il ne laisse derrière lui aucune trace dangereuse de caustique, d'acide ou d'alcali.

**POUR LES MAINS.**—Mécaniciens, imprimeurs, ouvriers de toutes sortes ont beaucoup

ié volontairement le **Nettoyeur "Puritas"** pour ttoyer les mains, spécialement la graisse des machines, la peinture, le vernis, etc. Hommes et femmes en général dont les mains pourraient montrer les taches révélant leur occupation journalière, trouvent le **Nettoyeur "Puritas"** sans pareil. En humectant les mains et en appliquant un peu de **Nettoyeur "Puritas"** sur la paume un résultat parfait est obtenu et assuré. La peau devient non seulement propre, mais douce et molle.

**COUTELLERIE.**—Les couteaux et les autres instruments de métal peuvent être nettoyés plus vite et mieux avec le **Nettoyeur "Puritas"** que par aucune chose vendue, car il agit d'une façon plus efficace sur la rouille ou sur les surfaces de métal rongées ou ternies, mieux que toute autre chose.

IL N'Y A PAS DE NETTOYEUR QUI FASSE AUTANT AVEC SI PEU DE DEPENSE ET SI PEU DE TRAVAIL ET QUI FASSE AUSSI BIEN A QUELQUE PRIX QUE CE SOIT.

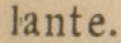
---

## RENSEIGNEMENTS UTILES

---

Avec de l'eau de pluie froide et du savon on enlève la graisse à machine sur des étoffes qui se lavent.

On écaille le poisson plus aisément en le laissant tremper une minute dans l'eau bouillante.



On adoucit la viande fraîche qui commenc[e à] sûrir en l'exposant pour la nuit à l'air frais dehors.

Une cuillerée à table d'esprit de térébentine bouilie avec le linge blanc, aide beaucoup à le blanchir.

La kérosine (huile de charbon pure), ramollit les chaussures de cuir durcies par l'eau, et les rend flexibles comme si elles étaient neuves.

---



---

## POIDS ET MESURES CULINAIRES

1 livre de fleur de blé mesure: 1 pinte.
1 livre et 2 onces de farine de blé d'Inde mesure 1 pinte.
1 livre de beurre mou mesure: 1 pinte.
1 livre et 2 onces de bonne cassonade: 1 pinte.
1 livre et 1 once de sucre blanc en poudre mesure: 1 pinte.
1 livre de sucre en pain, cassé, mesure: 1 pinte.
4 grandes cuillerées à table mesurent: 1 roquille.
1 verre ordinaire mesure: 1 demiard.
1 verre à vin ordinaire mesure: 1 roquille.
1 tasse à thé mesure: 1 demiard.
1 gros verre à vin pèse: 2 onces.
1 cuillerée à table pèse: ½ once.

## CHOSES BONNES A SAVOIR

—Dix oeufs ordinaires pèsent une livre.

—Du beurre mou, gros comme un oeuf, pèse un once.

—Une pinte de fleur tamisée (comble), pèse une livre.

—Une chopine de bonne cassonade pèse [illegible] onces.

—Deux tasses rases de sucre granulé pèsent une livre.

—Deux tasses de beurre mou (bien pressé), pèsent une livre.

—Une chopine et un tiers de sucre pèse une livre.

—Deux cuillerées à table de sucre en poudre ou de fleur pèsent une once.

—Une cuillerée à table (bien arrondie), de beurre mou pèse un once.

---

Une pincée de **Soda "Puritas"** ajoutée aux tomates avant d'y mettre le lait ou la crême, empêchera l'un ou l'autre de tourner.

Avec du lait sûr ou de la mélasse, employez le **Soda "Puritas"** au lieu de la **Poudre à Pâte "Puritas"**.

Pour dégraisser les sauces, retirez la casserole du feu, jetez-y une cuillerée à thé d'eau froide et la graisse montera de telle façon qu'on pourra l'enlever facilement.

Saupoudrez les raisins de farine avant de les ajouter à un mélange afin de les empêcher de rester au fond.

Ne fermez jamais avec force la porte du four et ne heurtez pas ce qui est mis à lever dans le four.





En trempant une fois par semaine, pendant une minute, les balais dans une savonnure bouillante on les rend plus élastiques et on les fait durer plus longtemps.

On empêche la moisissure de l'encre, de la colle, du mucilage, etc., par une légère addition d'acide carbolique. Il est bon d'ajouter une once d'acide carbolique quand on peint à la chaux des caves, des soubassements et des laiteries.

La plupart des désinfectants ont une odeur désagréable. Un très bon désinfectant qui plaît à l'odorat est le café frais moulu, jeté sur des charbons de bois ardents.

En passant sur le vieux mastic avec un fer rouge, on le ramollit, ce qui permet de l'enlever facilement.

Ne buvez jamais de l'eau qui a passé la nuit dans la chambre à coucher. Un pot d'eau froide sur une table dans une chambre à coucher aide à purifier l'air.

Les fourmis sont un grand fléau pour la ménagère, en certaines saisons de l'année. On se sert d'huile de charbon, avec succès complet, pour les tenir éloignées, mais un très simple moyen consiste à tracer une forte ligne à la craie, sur la tablette, entourant complètement la boîte à sucre ou le plat à gâteau, etc. Les fourmis ne traverseront pas la ligne de craie si celle-ci est absolument complète.

Ne vous servez jamais d'eau bouillante pour faire fondre le Soda que vous voulez mettre dans la Pâte.

---

## REMEDES DOMESTIQUES UTILES

---

On adoucit le lait qui a un petit goût de sûr en y mêlant un peu de **Soda à Pâte "Puritas"**.

Si le beurre ne veut pas se faire après avoir fait fonctionner la baratte un temps raisonnable ajoutez une cuillerée à thé de **Soda à Pâte "Puritas"** qui facilitera l'opération.

Pour la dyspepsie, ou acidité de l'estomac, [illegible] demi-cuillerée à thé de **Soda à Pâte "Puritas"** dissoute dans un demi-verre d'eau, donne du soulagement.

Le **Soda à Pâte "Puritas"** est un dentifrice de grande valeur, il enlève l'acidité des dents sans faire dommage à l'émail et arrête la carie. On s'en sert avec une brosse à dents comme d'une poudre ordinaire.

Pour les douleurs subites de l'intestin, prenez une cuillerée à thé de gingembre en poudre et une petite cuillerée à thé de **Soda à Pâte "Puritas"** dans un demi verre d'eau; très souvent cela suffit pour donner un soulagement immédiat.

Pour les brûlures, baignez avec une forte solution de **Soda à Pâte "Puritas"**, ensuite couvrez la surface avec une pâte de **Soda "Puritas"** et d'eau. Enveloppez pour le tenir en place et humectez avec assez d'eau pour l'empêcher de sécher.

Pour le saignement du nez, baignez-vous la figure et le cou avec de l'eau froide.

Si une artère est coupée, attachez une ficelle ou un mouchoir au-dessus et serrez.

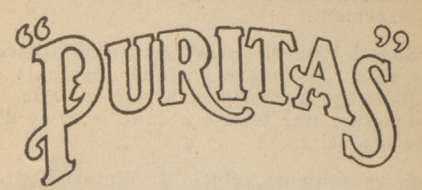
---



---

# POURQUOI ?

## ACHETER LES PRODUITS




**La Poudre à Pâte "PURITAS"**
**La Gelée de Table "PURITAS"**
**Le Prompt Tapioca "PURITAS"**
**Le Soda à Pâte "PURITAS"**
**L'Empois Oriental "PURITAS"**
**La Gelatine Crystal "PURITAS"**
**Le Nettoyeur "PURITAS"**
**La Lustrine (Poudre de Savon) "PURITAS"**
**La Lessive "PURITAS"**

## D'ABORD

Parce qu'ils sont de qualité supérieure, de qualité reconnue par les analystes officiels du Dominion. Tel que l'indiquent leurs réclames: **Rien de Meilleur!** On ne peut donc se tromper sous le rapport de la qualité.

## ENSUITE

Ils ne coûtent pas plus cher que les autres produits du même genre.

## ET PUIS

**Ils sont fabriqués dans la Province de Québec,** et font une concurrence loyale aux produits semblables venant d'Ontario et d'ailleurs.

## APRES

Ils sont tous empaquetés avec des coupons donnant droit à des primes de valeur.

## DONC

**C'est bon,—ça ne coûte pas plus cher qu'autre chose,—il y a des primes pour les coupons et c'est fait dans la Province de Québec.** C'est plus de raisons qu'il n'en faut pour adopter pour toujours les excellents **Produits "Puritas".**

**EN VENTE CHEZ TOUS LES EPICIERS**
**DEMANDEZ-LES — CONSERVEZ LES COUPONS.**



# CERTIFICAT OFFICIEL DE QUALITÉ



◈◈◈

L'Analyste en chef du DOMINION dit:




## LA POUDRE A PATE

## "PURITAS"

**Est absolument saine**
**Est à base de phosphate pur**

Elle ne contient pas d'alun

**Signé: A. McGILL,**
**Analyste officiel.**

Extrait du Bulletin 360, du Laboratoire du Revenu de l'Intérieur, 17 Janvier 1917, à la page 11.

---

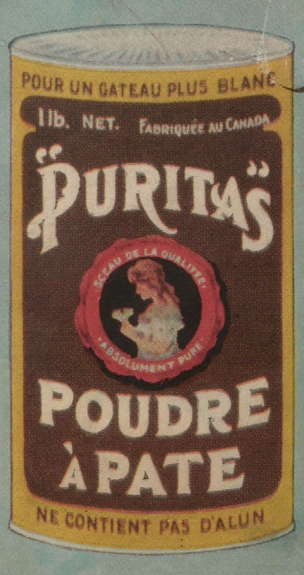
## AVIS IMPORTANT

**Pour L'Emploi de la Poudre à Pate**

## "PURITAS"



Une cuillerée veut dire, une CUILLERÉE RASE et NON PAS PLUS ou MOINS COMBLE. Ceci est essentiel au succès, et plus économique en même temps.


POUR UN GATEAU PLUS BLANC
1lb. NET. FABRIQUÉE AU CANADA
"PURITAS"
SCEAU DE LA QUALITÉ
ABSOLUMENT PURE
POUDRE
À PATE
NE CONTIENT PAS D'ALUN